

献立

「峰鶴」理事 高橋七郎

〔昭和二十九年九月号掲載から〕

御通し

鳥賊白玉
甘酢漬

活きのよい鳥賊を水洗いなしよく水気をふき取り木槌にてたたきつぶしうらこしなし赤唐辛をみじん切になして少し入れ銀杏大に丸くとりて甘酢に浮かす。

前菜

皮鯨胡麻味噌かけ
穴子八幡巻
川海老塩うで
新小芋雲丹焼串差
枝豆

皮鯨はぬかもどしなし適宜庖丁なし薄味をつけて胡麻味噌辛子味噌でもよろしかける。
八幡巻 細い穴子を大きいものは二つ割でもよくつなぎ合せ吉原うどを芯になし穴子を巻前面を廻しながら照焼になす川海老はうででからあげなし塩を振る。
小芋はぬかゆでなし堅い目に取りあげ薄味を付け練雲丹は塩もどしなしうらこしなし卵黄味醂にて味を付けこれを二、三回ぬりて焼く。

吸物

焼味噌仕立
じゆんさい

田舎味噌をこして杓子のさきにつけて炭火にかざして焼味噌は薄いかげんにして濃口醬油にて味を直す。

刺身

あわび重ね作り
茗荷竹薄打
穂しそ梅肉

あわびは上身になし重ね作になすこの折酢で洗うと作りよい。
梅肉は濃口醬油かちになし味醂その他で味かげんする。

八寸

かます一塩風干
甘藷花鱈
揚昆布

かますは背開きなし適度の立塩に一時間漬取りあげて乾き過ぎぬ様干すこれを焼き出し醬油に漬け荒むしりをして盛つけ 花鱈をかける 甘藷甘だき 揚昆布 なるべく厚い山出し昆布が良いと思う結ぶかまたは編代になし軽い油で揚げる。

焚合 加茂茄子
冷やし
くるみ醤油かけ

茄子は皮を薄くむきて一人一ヶ宛に丸ごと又は適宜庖丁してもよしゆつくり薄味にて下味を付け其まま冷やし くるみはからを取つたものを薄皮を取り適度に火にかけすりつぶしうらこしなして茄子にかけてとまる程度のかたさきにだし醤油味醂に味をつける。

蓋物 鯛
め
椎茸
三ツ葉
柚子

鯛は上身になし観音開になし薄く塩をなし皮身に焼目をつける。
素麺は七滝とか白滝とか種々ありますがこれ等の二、三年くらいの年数のあつたものを湯になし、前の鯛に巻きこみむしあげて適宜庖丁する。
椎茸は水に漬けて取りあげ後の水を鯛めんの出汁に可成大きく利用するとよし、蛇足ながら素麺は手でもみながら水でよく洗う事。

御飯 鮎
す
谷中生
姜

鮎は鱗を取り背開きになし薄く塩なし二時間程度塩を流して置き、水洗いして、土佐酢くらいのものに適度に漬けて酢をきつて置き使用する。鮎は身がやはらかいので塩も酢も薄いものを使用して居ます。

果物 種々盛合わせ

…後記…

以上簡単な献立ですが初歩の方々の参考までに誌しました。些かでも利用できましたら望外の至りです。千五百円か二千円程度の料金を目標に置きましたから料金の都合で、鮎ずしを鯖又は鱈を代用するという風に変化出来ると思います。化学調味料も適当に御使用下さい。関西料理のもつ特調として淡口醤油を主として使用して居ります。青葉小笹花類其他のかざりつけも器具、座敷時、場所等を勘案して使用することはもちろんです。

魚の味

「藍亭」

佐々木源之助

〔昭和二十九年九月号掲載から〕

吾々に日常欠くべからざる食物は必ず多少の味を持つているものである。米飯や、麵類の様な割合に味の淡泊なものである、それぞれ特有の持味を持つている。淡泊な味のものには必ずといって過言でない程それには副食物がつきまとうものです。

その副食物の種類を大別するとき、矢張り日本人の場合は、魚類を用うることが一番多いことでしょう。今日はその魚類の味について二つ吾々料理人が考えていかねばならぬことを簡條書に左記してみましよう。

(一) 魚の季節的にみた味

一周知の如く魚の王者「鯛」でも年中使はれているものの、矢張り四、五月頃は不味い下等な「いわし」も年中同じく使はれるが旨いのは精々八、十月頃までとされている。

(二) 魚の棲息場を異にする場合の味

海、河、川、池等々又同じ海のものでも近海もの関西でとれるものとは色々と味を異にする事は春は関東、秋は四国方面より伊勢に来てだいたい鯛の味は櫻鯛と言つて、其れから先は五月頃になつて子供を産む為に味は落ちるのではないのでしょうか。

(三) 魚の鮮度による味 略説明

次に料理として客に饗応する場合は

(イ) 食べる人の氣分による場合

空腹満福、飲酒している場合、本人の健康状態(病氣等)によつて味の標準が變つてくる。

(ロ) 食べる人の年令による場合

老、若、幼、時の区別によつて變つてくる。

【昭和29年9月号掲載】

(ハ) 食べる人の性別による場合

男女の嗜好はその体質からよつて味の標準は大別出来る。

(ニ) 食べる人の性僻による場合

上戸、下戸によつて著しくその嗜好に相異を生じてくる。

(ホ) 食べる人の先入意識による場合

一例、昔或る食物の為に病ひ起こしたとか、或いは、或る食物を過度に食して謂所「鼻についた」様な場合は味をことごとく正反対にしてしまう場合が多い。

以上の様に魚類だけでなく、凡て味に対する判別はなかなかその食べる人々に依つて容易に嗜好に合うものか、どうかは判別することがむずかしいです。尙調理場についてお座敷等にいられる客人に対して、以上のことを庖丁する前、煮付けする前によく考慮に入れて調料したいものである。特に最近業界の不況を耳にするとき、如何にして同じものを如何に美味しく食べて頂くかは、一つに吾々庖丁を握るものの頭脳にかかつていることを深く自覚せねばならない。

昭和29年(1954年)9月の出来事

- 9月場所 大関 栃錦 優勝
- 9.6 ヴェネツィア国際映画祭で黒澤明監督の『七人の侍』と溝口健二監督の『山椒大夫』、日本映画2作品が銀獅子賞を受賞。
- 9.5 ロート製薬が胃腸薬『シロン』を発売。
- 9.20 トヨタ自動車が『トヨベット・ライトトラック SKB型』を発売(1956年、「トヨエース」と命名)。
- 9.2 NBC『ザ・トゥナイト・ショー』が放映開始。
- 9.19 鳩山一郎、重光葵、岸信介ら6人、反吉田 新党結成で一致。
- 9.21 新党結成準備会を結成。
- 9.21 安倍晋三、元内閣総理大臣生まれる。(第90代、第96代、第97代)